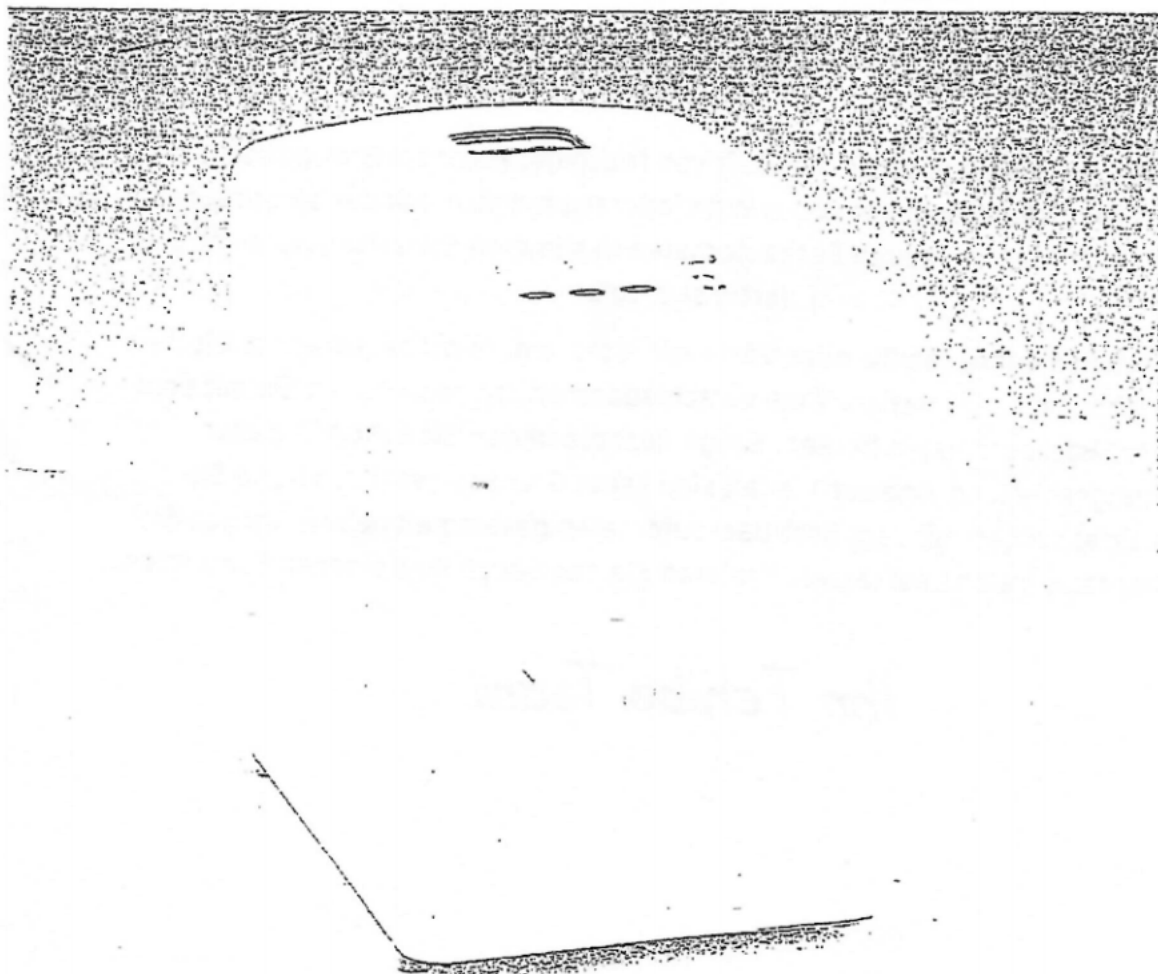
BROT-BACKAUTOMAT

BEDIENUNGSANLEITUNG UND GARANTIE



3360A40H097PE

TCM

Lieber Tchibo Kunde!

Sie werden morgens durch den Duft von frisch gebackenem Brot geweckt ...
das ist kein Traum, sondern von nun an jederzeit möglich. Mit der eingebauten Zeitschaltuhr in Ihrem neuen Backautomaten bestimmen Sie selbst, wann Ihr Brot fertig sein soll.

Überraschen Sie Ihre Familie oder Gäste mit leckerem, selbstgebackenem frischen Brot, wann immer Sie wollen. Viele verschiedene Brotsorten können Sie mit dem Brot-Backautomaten backen. Einige Rezepte finden Sie schon in dieser Bedienungsanleitung, und der Vielfalt sind kaum Grenzen gesetzt. Sobald Sie die ersten Erfahrungen mit dem Brot-Backautomaten gesammelt haben, können Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Kreieren Sie dann auch Ihre eigenen Brotsorten.

Ihr Tchibo Team

! Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie es nur, wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Lieber Tchibo Kunde

Lesen Sie die Bedienungsanleitung
vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch.

Um eventuelle Rückstände in der Backform zu beseitigen, spülen Sie
die Backform bitte mit kochendem Wasser aus und anschließend
fetten Sie diese mit Pflanzenöl ein.

Ihr Tchibo Team

INHALT

Der Brot-Backautomat wurde zum Kneten und Backen von Brotteigen konzipiert. Beachten Sie, daß das Gerät nur für den Hausgebrauch vorgesehen ist und nicht gewerblich genutzt werden darf.



Heiße Oberflächen!

Die Metallteile, der Plastikdeckel und besonders das Sichtfenster werden während des Betriebes heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Achten Sie darauf, daß niemand die heißen Teile des Geräts während oder direkt nach dem Backvorgang berührt.

Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.

Lassen Sie das Gerät immer erst ganz abkühlen, bevor Sie es wegstellen.



Elektrizität!

Stellen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Auch Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

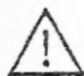
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, wenn Störungen auftreten oder bevor Sie es reinigen.

Schließen Sie das Gerät nur an einer 230 V/50 Hz-Steckdose mit Schutzkontakten an.



Das Gerät ist mit einer kurzen Anschlußleitung ausgerüstet, damit man nicht so leicht darüber stolpert.

Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, achten Sie darauf, daß die elektrischen Daten mindestens denen des Gerätes entsprechen (siehe Technische Daten). Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.



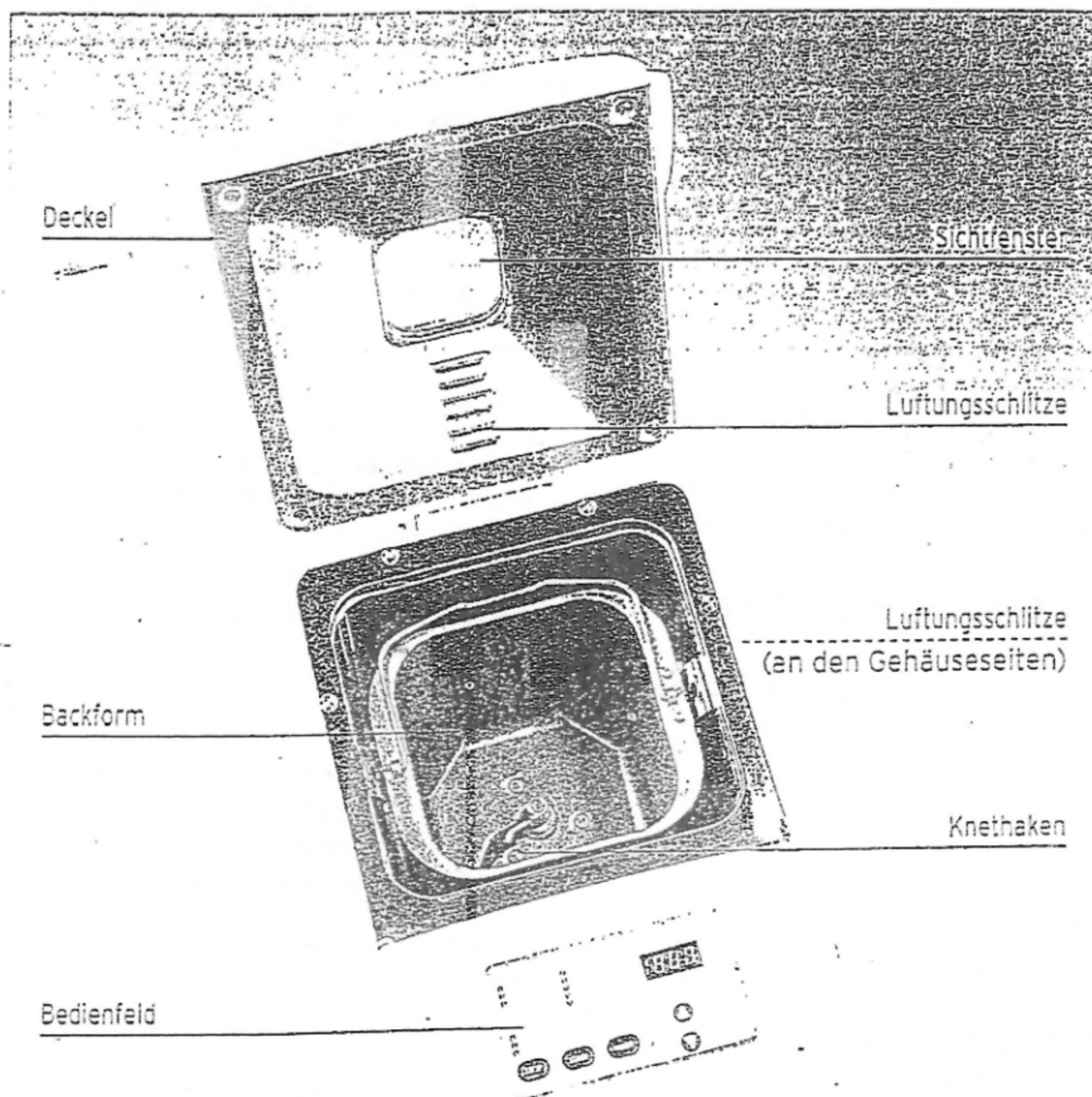
Achtung!

- Greifen Sie niemals in das Gerät, ohne vorher den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Der Knetantrieb könnte versehentlich eingeschaltet werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten bestehen. Halten Sie deshalb Kinder von dem Gerät fern.

Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Lassen Sie deshalb Reparaturen an dem Gerät oder der Anschlußleitung nur von Fachkräften durchführen. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bedarf an unser Service-Center zu wenden.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, händigen Sie die Bedienungsanleitung mit aus.

AUF EINEN BLICK



Technische Daten

Modell: TCM 58667

Spannung: 230 V, ~ 50 Hz

Leistung: 500 W

Abmessungen (HxBxT): 320 x 240 x 350 mm

Brotgewicht: ca. 700 g

Das Gerät ist TÜV/GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

AUSPACKEN, AUFSTELLEN UND VORBEREITEN

- Nehmen Sie den Brot-Backautomaten aus dem Karton.
- Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Transportmaterial.
- Ziehen Sie die Backform heraus. Achten Sie stets darauf, daß die Beschichtung der Backform nicht zerkratzt wird. In der Backform befindet sich ein Meßbecher, ein Meßlöffel. Der Knethaken befindet sich in der Styroporverpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von dem Bedienfeld.

Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden.
- Das Gerät muß die beim Backen entstehende Wärme ausreichend abgeben können. Achten Sie darauf, daß die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden und ein ausreichender Abstand zu brennbaren Objekten besteht. Die Luft muß auch unter dem Gerät ausreichend zirkulieren können.
- Lassen Sie das Netzkabel nie über scharfkantige Ränder oder Tischkanten hängen. Eine Beschädigung des Kabels könnte die Folge sein.
- Beim Kneten von schweren Teigen oder bei verlängerten Knetzeiten kann es vorkommen, daß das Gerät vibriert. Achten Sie darauf, daß es auf einer stabilen und flachen Arbeitsfläche steht, ausreichend entfernt von der Kante.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.



Beachten Sie, daß die heutigen Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, daß manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und auflösen. Die so durch Fremdstoffe veränderten Gerätefüße können auf der Oberfläche der Möbel unliebsame Spuren hinterlassen. Legen Sie bei empfindlichen Möbeloberflächen eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Spülen Sie Backform, Knethaken, Meßbecher und -löffel ab.

Viele Faktoren haben Einfluß auf die Qualität Ihres Brotes. Deshalb ist es sehr wichtig, die einzelnen Zutaten und deren Eigenschaften zu kennen, um gute Resultate zu erzielen.

Ein wichtiger Faktor für gute Backergebnisse ist die Qualität und die Frische der Zutaten. Alle Zutaten, die Sie in den Brot-Backautomat hineingeben, sollten Zimmertemperatur (18 °C bis 23 °C) haben. Auch der Raum, in dem Sie das Brot backen, sollte normal temperiert sein.

Mehl

Für die Brotbäckerei werden Roggen- und Weizenmehle mit unterschiedlichen Typenbezeichnungen verwendet. Diese sagen aus, wieviel natürliche Mineralstoffe in dem jeweiligen Mehl enthalten sind: so enthält ein Weizenmehl Type 1050 ca. 1,05 % Mineralstoffe. Je höher die Typenbezeichnungen des Mehls ist, um so dunkler ist auch das Mehl. Das hellste handelsübliche Mehl ist „Type 405", mit nur ca. 0,4 % Mineralstoffen.

Mehl besteht aus Eiweiß und Stärke. Die Eiweißqualität eines Weizenmehls ist entscheidend dafür, ob der Teig genug Wasser bindet und elastisch genug ist, um aufzugehen. Das Eiweiß im Weizenmehl bindet die Flüssigkeit während des Knetens; so bildet sich der zähe und elastische Kleber. Mit Beginn des Backprozesses gibt das Eiweiß das Wasser an die Stärke ab, sie verkleistert und wird fest: das Brot ist fertig.

Roggenmehle können keinen Kleber bilden, sie würden nicht aufgehen. Deshalb finden Sie in unseren Rezepten Roggenmehle mit Weizenmehlen kombiniert. Roggenmehle benötigen Säure, um Geschmack zu entwickeln. Wir empfehlen dazu den handelsüblichen Sauerteig, die Zugabe von Essig, Buttermilch oder Joghurt.

Vollkorn- und Roggenmehle verhalten sich beim Backen anders als helle Weizenmehle. Das Brot wird kleiner und etwas fester, aber es ist sehr schmackhaft.

Hefe

Die Hefe sorgt dafür, daß das Brot aufgeht: die im Mehl enthaltenen Zuckerstoffe werden von der Hefe zersetzt, die dadurch entstehende Gärung (Bläschen aus Kohlendioxyd) blasen den Teig langsam auf.

- Die Hefe wird immer als letzte Zutat in eine kleine Vertiefung in der Mitte der Backform plaziert.
- Lassen Sie die Hefe nicht direkt mit Salz, Zucker oder Fett in Berührung kommen.
- Bei frischer Hefe achten Sie besonders auf das Haltbarkeitsdatum!
- Beachten Sie bei Trockenhefe: 7 g Trockenhefe entsprechen 25 g Frischhefe.

Fett

Butter oder Margarine machen das Brot weicher und geben ihm Geschmack. Achten Sie auch bei der Butter auf Zimmertemperatur.

Salz

Salz gibt dem Brot Geschmack, es festigt den Kleber beim Kneten (siehe unter Mehl) und bremst das Aufgehen der Hefe im nötigen Rahmen. Verteilen Sie das Salz immer am Rand der Backform. Lassen Sie das Salz nicht direkt mit der Hefe in Berührung kommen.

Zucker

Zucker ist eine wichtige Nährstoffquelle und wird gebraucht, damit das Brot besser aufgehen kann. Zucker gibt dem Brot natürliche Süße. Sie können normalen Zucker, braunen Zucker oder auch Honig verwenden. Achten Sie bitte darauf, daß auch der Zucker am Rand der Backform verteilt wird.

Wasser (Flüssigkeiten)

Die Menge und die Temperatur der Flüssigkeiten sind sehr wichtig für den Erfolg Ihres Brotbackens. Messen Sie alle Flüssigkeiten unbedingt genau ab und verwenden Sie nur Flüssigkeiten, die Zimmertemperatur haben.

Die Wassermenge muß entsprechend reduziert werden, wenn Sie Eier, Fruchtsaft, Käse oder Gemüse beigeben, da diese Produkte eigene Feuchtigkeit besitzen.

Geben Sie die Flüssigkeiten immer zuerst in die Backform.

Milch

Milch beeinflußt die Färbung der Kruste, gibt dem Brot mehr Geschmack und macht es nährstoffreicher. Milch sorgt auch für eine feinere Struktur und die Färbung im Inneren des Brotes.

Bei Gebrauch von Milch reduzieren Sie die Wassermenge entsprechend. Geben Sie die Milch zusammen mit dem Wasser in die Backform und erst anschließend die anderen Zutaten.

Frische Milch sollten Sie nicht benutzen, wenn Sie den Backautomaten so einstellen, daß der Backvorgang erst später beginnt. Die Milch könnte sauer werden.

Nüsse und Früchte

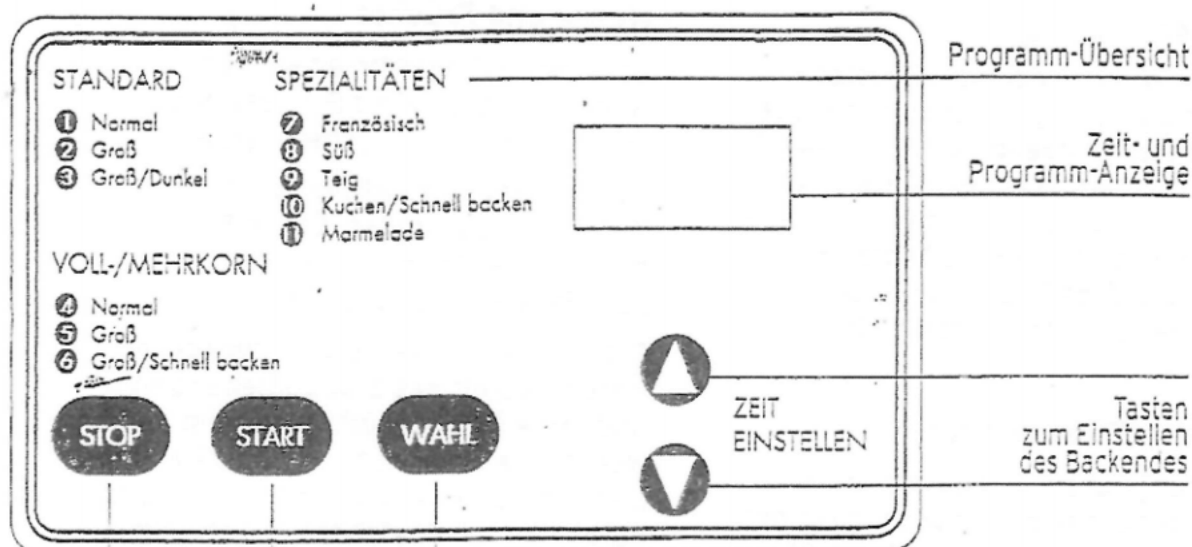
Bei einigen Programmen können weitere Zutaten wie z.B. Nüsse oder Früchte später zugegeben werden.

Ein Signalton fordert Sie auf, die Zutaten hinzuzufügen. Sehen Sie hierzu in der Tabelle im Kapitel „Die Back-Programme" nach.

Die Zutaten müssen später zugegeben werden, damit das Brot aufgehen kann und seine Form behält. Außerdem würden die Zutaten zu stark zerkleinert und könnten klumpen, wenn Sie bereits bei der ersten Knetphase in den Teig gegeben würden.

Wenn Sie dem Teig Zusätze wie Leinsamen, Rosinen, Sonnenblumenkerne, Sesamkörner oder Saat, Kürbiskerne usw. zufügen, wird er schwerer und das Brot deshalb auch etwas fester. Möglicherweise müssen Sie die Zuckermenge reduzieren, damit das Brot nicht zu süß wird.

DAS BEDIENFELD



Anzeige

In der Anzeige erscheint die Programm-Nummer bzw. die verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorganges.

„Wahl"-Taste

Drücken Sie diese Taste wiederholt zur Auswahl des gewünschten Back-Programms, z.B. 7 Französisch.

Zeit Einstelltasten

Nach Auswahl des gewünschten Back-Programms können Sie das automatische Einschalten des Gerätes zu einem späteren Zeitpunkt einstellen:

- Drücken Sie die eine der Pfeiltasten, um die Zeit in 10-Minutenschritten einzustellen. Es wird angezeigt, wann das Brot (ohne Abkühlen) fertig ist.

  Beispiel:

- Sie wählen das Back-Programm 1 Standard-Normal.

  Drücken Sie eine der Pfeiltasten kurz.
  In der Anzeige erscheint „2 : 45".

- Sie drücken die Taste ▲ dreimal.
  In der Anzeige erscheint „3 : 15".

  Das Gerät schaltet dann in 30 Minuten automatisch ein, der Backvorgang ist nach 3 Stunden und 15 Minuten abgeschlossen.

Die längste einstellbare Zeit beträgt 12 Stunden plus Backzeit des jeweiligen Programms.

Beachten Sie beim Einstellen der Zeit, daß Sie keine leicht verderblichen Lebensmittel als Zutaten (Milch, Eier, Käse o.ä.) verwenden, wenn der Backvorgang zu einem viel späteren Zeitpunkt gestartet werden soll.

„Start"-Taste

Diese Taste startet das Gerät:

- entweder sofort
- oder zeitversetzt, wenn Sie die Zeit eingestellt haben (Startzeit = angezeigte Zeit minus Backzeit).

„Stop"-Taste

Halten Sie diese Taste für 2 Sekunden gedrückt. So können Sie jeden Arbeitsvorgang abbrechen und das Gerät dann neu einstellen.

Standard

Dieses Programm wird am häufigsten verwendet, da es eigentlich das beste Ergebnis für alle Brotsorten verspricht.

Es ist in erster Linie für helle Mehle gedacht, wobei einige Rezepte auch einen Anteil von Vollkornmehlen enthalten. Die Programme haben kurze Aufgeh- und Backphasen. Deshalb werden die Brote kleiner und haben eine feinere Struktur.

Bei Programm 2 und 3 ertönt 32 Minuten nach Programmstart ein Signalton. Weitere Zutaten (z.B. Nüsse) können jetzt zugegeben werden.

1 normal

Für kleines Brot.

2 groß

Für größeres Brot. Eignet sich für die meisten Brotsorten.

3 groß/dunkel

Für eine dunklere Kruste.

Wenn Sie Zutaten verwenden, die dazu beitragen, daß das Brot sowieso schnell bräunt (z.B. Käse oder Nüsse), benutzen Sie Programm 1 oder 2.

Voll-/Mehrkorn

Für Brote mit hohem Anteil von Vollkorn- oder Roggenmehl, Hafer oder Kleie. Die Programme beginnen mit einer 30 minütigen Ruhezeit, in der die Zutaten die Flüssigkeit aufsaugen.

Vollkorn- oder Mehrkornbrote werden kleiner und sind von feinerer Struktur als Standard-, französische oder süße Brote.

4 normal

Für kleinere Brote mit einer helleren Kruste.

5 groß

Für größere Brote mit einer dunkleren Kruste.

6 groß/schnell backen

Für größere Brote mit einer helleren Kruste.

7 französisch

Für helle, leichte Brote mit knuspriger Kruste. Die Rezepte enthalten gewöhnlich keine Fette oder Milch.

8 Süß

Für Rezept die Fruchtsaft, süße Zutaten wie Rosinen, Trockenfrüchte oder Schokolade enthalten. Die Backtemperatur ist niedriger, damit das Brot nicht anbrennt. Das Brot erhält eine besonders leichte, lockere Struktur.

32 Minuten nach Start dieses Programms ertönt ein Signal. Füllen Sie die oben erwähnten Zutaten erst dann ein.

9 Teig

Dieses Programm ermöglicht Ihnen, Teig für Brötchen o.ä. vorzubereiten. Bei diesem Programm wird nicht gebacken. Nach dem Programmende ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, daß der Teig nun - zur weiteren Verarbeitung - aus der Backform genommen werden muß.

10 Kuchen/schnell Backen

Kuchen:
Dieses Programm kann für Kuchen verwendet werden, deren Teig nicht schaumig geschlagen werden muß (Knetteige). Lesen Sie den Programmablauf ggf. im Kapitel „Zeiten der Backphasen" nach.

Brot schnell backen:
Es sollten nur Weißbrot-Variationen gebacken werden. Das Brot kann kleiner ausfallen.

11 Marmelade

Das Kochen von Marmelade wird Ihnen leicht gelingen, wenn Sie folgende Hinweise beachten:

- Verwenden Sie nur reifes Obst. Unreifes Obst hat nicht das volle Aroma und überreifes enthält weniger Pektin (Gelierstoffe) und verdirbt leicht.
- Die exakten Zutaten von Zucker, Frucht und Pektin sind für gutes Gelingen nötig.
- Messen Sie Menge der Früchte vor dem Zerkleinern ab.
- Die maximale Fruchtmenge sollte 3 1/2 Cups (Tassen) nicht überschreiten.
- Entfernen Sie Kerne, Samen o.ä., bevor Sie die Früchte zerkleinern.
- Zerkleinern Sie Früchte ggf. mit einem Stampfer oder einer Küchenmaschine. Pürieren Sie sie nicht.

Zeiten in Minuten

Programm	1 Standard normal	2 groß	3 groß/dunkel	4 Voll-/Mehrkorn normal	5 groß	6 groß/schnell
Ruhen	---	---	---	30	30	15
langsames Kneten	6	6	6	6	6	6
schnelles Kneten	27	31	31	18	25	25
erstes Aufgehen	23	29	29	76	79	39
kurzes Kneten	---	---	---	10 Sek.	15 Sek.	25 Sek.
Ruhen	---	---	---	30	30	15
Formen	20 Sek.	20 Sek.	20 Sek.	3 Sek.	3 Sek.	3 Sek.
zweites Aufgehen	64	54	54	55	45	45
Backen	40	50	70	45	55	55
Total in Stunden : Minuten	2:45	2:50	3:10	4:20	4:30	3:20
Abkühlen	60	60	60	60	60	60
Signalton	---	32 Min. nach Start	32 Min. nach Start	---	---	---

Programm	7 Französisch	8 Süß	9 Teig	10 Kuchen schnell backen	11 Marmelade kochen
Ruhen	---	---	---	---	
langsames Kneten	6	6	6	6	
schnelles Kneten	22	31	24	4	
erstes Aufgehen	34	40	60	---	
kurzes Kneten	20 Sek.	20 Sek.	---	---	
Ruhen	29	29	---	---	
Formen	20 Sek.	20 Sek.	---	---	
zweites Aufgehen	54	49	---	---	Mixen und Erhitzen 45
Backen	65	50	---	90	Mixen 15
Total in Stunden : Minuten	3:30	3:25	1:30	1:40	1:00
Abkühlen	60	60	---	60	
Signalton	---	32 Min. nach Start	---	---	

1. Backform entnehmen

Klappen Sie den Deckel hoch und ziehen Sie die Backform am Griff nach oben aus dem Gehäuse.

2. Knethaken einsetzen

Schieben Sie den Knethaken auf die Welle in der Backform. Es gibt nur eine Position, den Knethaken korrekt einzusetzen. Vergewissern Sie sich, daß der Knethaken richtig heruntergedrückt ist.



Markierung „LEFT ⇩"

3. Zutaten in die Backform geben

Füllen Sie zuerst die Flüssigkeit und dann das Mehl in die Backform. Streuen Sie Salz und Zucker nur am Rand ein. Drücken Sie eine Mulde ins Mehl und geben Sie dort die Hefe hinein.

Achten Sie besonders bei zeitverzögertem Einschalten darauf, daß die Hefe nicht mit Salz, Zucker oder der Flüssigkeit in Berührung kommt, da sie sonst beginnt aufzugehen.

4. Backform in die Maschine stellen

- Wischen Sie die Backform mit einem feuchtem Tuch von außen ab.
- Stellen Sie nun die Backform in das Gerät. Achten Sie darauf, daß die Markierung „LEFT ⇩" links sitzt, da die Backform sonst nicht korrekt eingesetzt werden kann.
- Drücken Sie die Backform bis zum Anschlag herunter.
- Klappen Sie den Griff herunter.

5. Schließen Sie den Deckel

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose

Das Gerät gibt einen Signalton ab.

7. Back-Programm

Drücken Sie die „Wahl"-Taste und stellen das gewünschte Back-Programm ein.

8. Stellen Sie ggf. die Zeit mit den Pfeiltasten ein.

Backen Sie nicht zeitverzögert, wenn Sie verderbliche Zutaten verwendet haben.

9. Starten Sie den Backautomaten

Drücken Sie die „Start"-Taste. Die angegebene Zeit im Anzeigenfeld fängt nun an rückwärts zu zählen.
Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Backvorgang erst nach Ablauf der Startzeit.

- Während des Knetvorgangs ist es normal, daß Ihr Brot-Backautomat geräuschvoll vibriert. Das liegt an dem kraftvollen Motor, der zum Teigkneten benötigt wird.
- Es ist normal, daß das Sichtfenster anfangs beschlägt. Das Kondenswasser verschwindet jedoch relativ schnell und Sie können den Backvorgang wieder beobachten.
- Heben Sie den Deckel während der Ruhe- und der Backphasen nicht an, damit keine Wärme entweicht.
- Die Programme 4, 5 und 6 starten zeitverzögert.
- Bei einigen Programmen können zu einem späteren Zeitpunkt Zutaten wie Früchte, Nüsse, Röstzwiebeln, Sonnenblumenkerne, Leinsamen usw. eingestreut werden. Halten Sie die Zutaten bereit.
- Während der Backphase kann Dampf aus dem Deckel treten. Das ist normal.
- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Neugeruch auftreten. Das hat keinerlei Einfluß auf das Backergebnis. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Backvorgang abbrechen:
  Drücken Sie die „Stop"-Taste und halten Sie diese 2 Sekunden gedrückt. Ein Fortsetzen des Backprogramms an dieser Stelle ist nicht möglich. Starten Sie das Backprogramm ggf. neu.

10. Fertigstellung

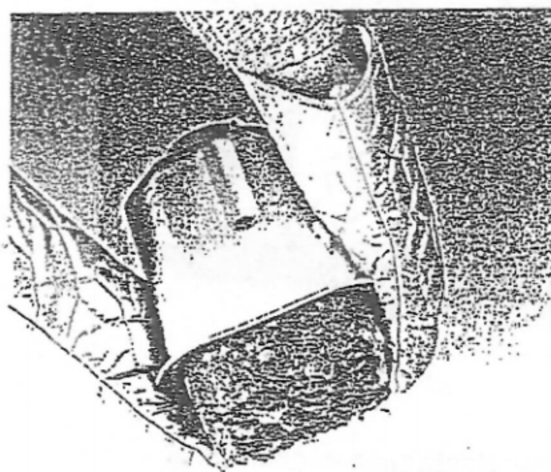
Hat das Gerät den Backvorgang beendet, ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet automatisch auf „Abkühlen". In dieser Phase sinkt die Temperatur des Gerätes langsam ab. Sie können das Brot für ca. 60 Min. in Ihrem Brot-Backautomat lassen. Besser ist es aber, es möglichst bald aus der Backform zu nehmen.

11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie die Backform am Griff heraus



Verbrennungsgefahr!
Der Brot-Backautomat ist nun sehr heiß. Verwenden Sie unbedingt Topflappen oder besser noch wärmeisolierende Handschuhe beim Öffnen des Deckels und beim Herausnehmen der Backform.

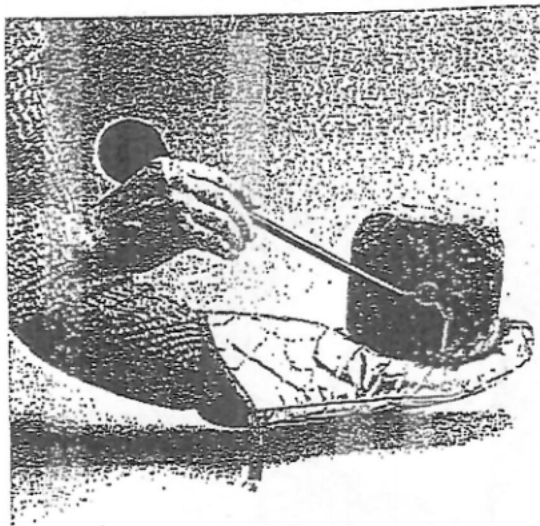


Um das Brot aus der Backform herauszubekommen, stellen Sie die Backform einfach auf den Kopf und schütteln sie, bis das Brot herausfällt.

Sollte sich das Brot schlecht aus der Form lösen, hilft ein leichtes Klopfen gegen die Backform - tragen Sie dabei Handschuhe. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfkantige Gegenstände, um das Brot herauszuholen. Dadurch würde die Beschichtung der Form beschädigt.

13. Brot abkühlen

Legen Sie das frisch gebackene Brot auf ein Rost zum Abkühlen. Legen Sie das Brot nicht auf einen Teller oder auf ein Brett, da das Brot so die Feuchtigkeit nicht abgeben kann und in sich zusammenfällt.



Sollte der Knethaken noch im Brot stecken, können Sie diesen mit einem Kochlöffelstiel o.ä. entfernen.

14. Schneiden

Lassen Sie das Brot ganz abkühlen und schneiden Sie es erst nach ca. 15 bis 20 Minuten auf.

15. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie wegstellen

In den folgenden Rezepten wird als Treibmittel Hefe verwendet. Selbstverständlich können Sie auch Sauerteigbrot oder andere Brote in dem Brot-Backautomat zubereiten. Achten Sie aber immer darauf, daß die maximal zulässige Menge nicht überschritten wird.

Fertige Backmischungen können Sie ebenfalls verwenden. Achten Sie auch hier jeweils auf die Gewichtshinweise und die maximal zulässige Teigmenge.

Wenn Sie statt Trockenhefe Frischhefe (oder umgekehrt) verwenden möchten, ist dies ohne weiteres möglich:

7 g Trockenhefe
entsprechen 25 g Frischhefe.

Geben Sie die Frischhefe zerkleinert in die Backform.

Die nachfolgenden Rezepte sollen eine Anregung sein. Sie können jederzeit verändert werden. Mit wachsender Routine werden Sie bestimmt Ihre ganz persönlichen Rezepte entwickeln. Achten Sie stets darauf, daß die maximal zulässige Teigmenge nicht überschritten wird.

Einige Rezepte haben Angaben zu Mehltypen. Diese können durch ähnliche Mehlsorten ersetzt werden, wobei dann die Mehlmenge unter Umständen etwas angepaßt werden muß.

Abwiegen der Zutaten

Mit Ihrem Brot-Backautomaten bekommen Sie einen Meßbecher und einen kombinierten großen und kleinen Meßlöffel mitgeliefert.

Diese Utensilien sollen Ihnen das Abmessen und Wiegen erleichtern. Sie können die Mengenangaben wie folgt umrechnen:

1 Cup (Meßbecher)		entspricht
	ca.	255 ml Wasser
	ca.	140 g Mehl

Das Mehlgewicht ist abhängig von der Mehlsorte.

1 großer Meßlöffel entspricht 1 Eßlöffel (EL)

1 kleiner Meßlöffel entspricht 1 Teelöffel (TL)


Die Rezepte haben wir nach den jeweils links stehenden Maßeinheiten erstellt. Die in Klammern stehenden Maßeinheiten sind Richtwerte, die - je nach Mehlsorte - abweichen können.

Maximale Einfüllmenge

Füllen Sie maximal 500 g Mehl ein. Mit den weiteren Zutaten kommen Sie auf etwa 700 g, die nicht überschritten werden sollten.

Zutaten in die Backform geben

Geben Sie die Zutaten immer in folgender Reihenfolge in die Form:

- Zuerst die flüssigen Zutaten und Fette und dann das Mehl.
- Formen Sie einen kleinen Krater in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein.
- Streuen Sie Zucker und Salz am äußeren Rand ein.

Weizenbrot

Programm	1	2 oder 3
Milch	5/8 Cup (160 ml)	1 Cup (255 ml)
Margarine oder Butter	2 1/2 EL	2 1/2 EL
Weizenmehl	2 2/3 Cups (350 g)	3 1/3 Cups (430 g)
Zucker	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Roggenbrot

Programm	1	
kalter schwarzer Kaffee	1 Cup	(255 ml)
Margarine oder Butter	1 EL	
Zuckersirup	1 EL	
Weizenmehl	1 3/4 Cups	(230 g)
Roggenmehl	3/4 Cup	(100 g)
brauner Zucker	1 EL	
Salz	1 TL	
Trockenhefe	1 TL	

leichtes Roggenmischbrot

Programm	2	
Wasser	300 ml	(1 1/4 Cup)
Rotweinessig	1 EL	
Ölivenöl	1 EL	
Weizenmehl Type 550	250 g	(2 Cups)
Roggenmehl Type 1150	230 g	(1 3/4 Cup)
Zucker	1 EL	
Salz	1 TL	
frische Hefe	20 g	

Orangenbrot

Programm	3	
Orangensaft	1/2 Cup	(125 ml)
Wasser	3/4 Cup	(190 ml)
Butter oder Margarine	1 EL	
Honig	2 EL	
Weizenmehl	3 1/4 Cups	(420 g)
Salz	1 TL	
geraspelte Orangenschale	1 TL	
Trockenhefe	1 1/2 TL	
Sonnenblumenkerne*	2 EL	

Vollkornbrot

Programm	4	5 oder 6
Milch	5/8 Cup (160 ml)	1 Cup (253 ml)
Margarine oder Butter	1 EL	2 EL
Honig	1 EL	2 EL
Zuckersirup	1 EL	1 EL
Vollkornmehl	2 1/2 Cups (325 g)	3 1/4 Cups (420 g)
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/4 TL

feines Weizenbrot (Ideal für Partybrötchen)

Programm	7	
Wasser	200 ml	
Weizenmehl Type 550	400 g	(3 Cup)
Salz	1/2 EL	
Zucker	1/2 TL	
frische Hefe	30 g	

Mit Backprogramm „Teig" (9) 10 Min. verkneten und über Nacht – ca. 12 Std. – im Backautomaten stehen lassen, dann backen.

* Variation: Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle im Kapitel „Back-Programme") zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Französisches Brot

Programm	7	
Wasser	1 Cup	(255 ml)
Margarine oder Butter	2 TL EL	
Weizenmehl	2 1/4 Cups	(290 g)
Zucker	2 TL EL	
Salz	1 TL	
Trockenhefe	1 1/4 TL	

Joghurtbrot

Programm	7	
Joghurt ohne Früchte	1 1/3 Cup	
Weizenmehl	3 1/4 Cups	(420 g)
Zucker	1 EL	
Salz	1 TL	
Trockenhefe	1 1/2 TL	

leichtes Brot mit Sonnenblumenkernen

Programm	8	
Wasser	1 1/4 Cup	(320 ml)
Olivenöl	2 EL	
Honig	2 EL	
Weizenmehl	3 1/4 Cups	(420 g)
Salz	1 1/2 TL	
Trockenhefe	1 1/2 TL	
Sonnenblumenkerne*	1/4 Cup	

* Variation: Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle im Kapitel „Back-Programme") zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Brot mit Banane und Nüssen

Programm	8	
Milch	250 ml	(1 Cup)
Weizenmehl Type 550	375 g	(2 7/8 Cup)
Honig	2 EL	
Salz	1,5 TL	
Butter	2 EL	
Vanillezucker	1/2 TL	
Bananen, zerdrückt	1 Banane	
frische Hefe	15 g	
zerkleinerte Walnußkerne*	50 g	

Brötchen

Programm	9	
Zutaten für 8 Brötchen:		
Milch	200 ml	
Weizenmehl Type 550	300 g	(2 5/16 Cup)
Zucker	1 EL	
Butter	1 EL	
Salz	1 TL	
Ei	1	
frische Hefe	40 g	

Nach Fertigstellung den Teig aus dem Gerät nehmen und runde Brötchen formen; ca. 45 Min. zugedeckt auf einem gefettetem Backblech gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200°C ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

* Variation: Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle im Kapitel „Back-Programme") zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Weizenvollkornbrötchen

Programm	9	
Zutaten für 8 Brötchen:		
Wasser	180 ml	(3/4 Cup)
Vollkorn-Weizenmehl	150 g	(1 3/16 Cup)
Weizenmehl Type 550	150 g	(1 3/16 Cup)
Margarine	1 EL	
Salz	1 TL	
frische Hefe	20 g	

Nach Fertigstellung den Teig aus dem Gerät nehmen und runde Brötchen formen; ca. 1 Std. zugedeckt auf einem gefettetem Backblech gehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 200°C ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Vanillekuchen (ungesüßt)

Programm	10	
Gruppe 1		
Milch	3/4 Cup	(190 ml)
Butter oder Margarine	1/3 Cup	
Vanillepulver	1 TL	
Eier	2 Stück	
Gruppe 2		
Weizenmehl	2 1/4 Cup	(290 g)
Backpulver	2 1/2 TL	
Salz	1 TL	

Geben Sie alle Zutaten aus *Gruppe 1* in die Backform. Verrühren Sie die Zutaten der *Gruppe 2* miteinander, bevor Sie sie in die Backform geben.

Kuchen mit Schokoladenplätzchen

Programm	10		
Butter oder Margarine	150	g	
Zucker	130	g	(1 Cup)
Vanille-Zucker	1	Päckchen	
Eier	2	Stück	
Rum-Aroma	1	Fläschchen	
Salz	1	Prise	
Weizenmehl	250	g	(2 Cup)
Backpulver	1/2	Päckchen	
Milch	75	ml	
Schokoladenplätzchen	100	g	(3/4 Cup)

Maisbrot

Programm	10		
Gruppe 1			
Milch	1/2	Cup	(125 ml)
Öl	3	EL	
Eier	2	Stück	
Gruppe 2			
Weizenmehl	1 1/3	Cup	(170 g)
Backpulver	1	Päckchen	
Maismehl	1/2	Cup	(65 g)
Zucker	2	EL	

Geben Sie alle Zutaten aus *Gruppe 1* in die Backform. Verrühren Sie die Zutaten der *Gruppe 2* miteinander, bevor Sie sie in die Backform geben.

Marmelade

Programm	11
Erdbeeren oder andere Früchte	3 Cups
Zucker	1 Cup
Zitronensaft	2 EL
Pektin-Pulver	3 TL (beachten Sie die Angaben auf der Packung)

Füllen Sie alle Zutaten in die Backform und starten Sie Programm 11.

Nach dem Programmende nehmen Sie die Form mit Topflappen oder wärmebeständigen Handschuhen heraus. Füllen Sie die Marmelade in eine Schüssel o.ä.. Es muß etwa 1 cm Platz zum oberen Rand frei bleiben. Decken Sie die Schüssel zu. Lassen Sie die Marmelade ein wenig abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank. Durch das Erkalten dickt die Marmelade ein.

HÄUFIGE FRAGEN SOWIE PROBLEME, URSACHEN UND DEREN ABHILFE

Es gibt viele Ursachen, die dazu führen können, daß das Brot nicht so wie gewünscht ausfällt. Oft liegt es daran, daß die verwendeten Zutaten nicht im richtigen Verhältnis zueinander standen oder daß sie nicht frisch waren und deshalb nicht wie gewünscht reagierten.

Auch die Luftfeuchtigkeit, die Temperatur und die Wasserqualität können sich auch auf das Brot auswirken.

Das Brot wird in der Form eines Hüttenbrotes - in vertikaler Richtung - gebacken. Dadurch erhält es eine andere Beschaffenheit als im Laden gekauftes Brot.

Bei den Zutaten ist zu beachten: Wenn Sie z.B. Rosinen hinzufügen, werden Sie feststellen, daß das Brot oder die Brötchen zu süß werden, wenn Sie die im Rezept angegebene Zuckermenge nicht reduzieren. Trockenfrüchte enthalten viel Zucker. Käse schmilzt und macht die Teigmischung flüssig, wenn die angegebene Wassermenge nicht reduziert wird.

Bei trockenen Zutaten sollten Sie diese zuvor mischen, bevor Sie sie in die Backform füllen.



Nachfolgend haben wir für Sie eine kleine Aufzählung vorbereitet, die die häufigsten Probleme und deren Abhilfe erläutert.



Haben Sie weitere Fragen, rufen Sie im Service-Center an oder faxen Sie. Dort wird man Ihnen gerne weiterhelfen.
Die Nummern finden Sie auf Seite 29.

Das Brot ist zusammengesackt

- Die Teigfüllung war wahrscheinlich zu flüssig. Reduzieren Sie die Wassermenge um 1/8 Tasse. Wenn Sie Dosenfrüchte oder -gemüse verwenden, lassen Sie diese gut abtropfen und tupfen Sie sie anschließend trocken, bevor Sie sie zugeben.
- Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Backform. Wenn Sie es länger als empfohlen in der Form lassen, nimmt es einen großen Teil der während des Abkühlungsprozesses abgegebenen Feuchtigkeit wieder auf.
- Verwenden Sie eine andere Mehlsorte. Manchmal sind zusammengesackte Brote auch auf zu grobes Mehl zurückzuführen. Durch die Hefe ist das Mehl zwar aufgegangen, aber nicht in der Lage gewesen, die Form zu halten.
- Brote mit Käse sind köstlich, aber jede Käsesorte hat ihren eigenen Feuchtigkeitsgehalt. Mit einiger Erfahrung werden Sie das richtige Gleichgewicht zwischen Käse und Wasser herausfinden.

Das Brot ist zu feucht

Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Backform. Wenn Sie es länger als empfohlen in der Form lassen, nimmt es einen großen Teil der während des Abkühlungsprozesses abgegebenen Feuchtigkeit wieder auf.

Das Brotinnere ist feucht und nicht durchgebacken

- Dies könnte mit der verwendeten Mehlsorte zusammenhängen. Besonders bei Vollkorn-Mehlen aus Roggen, Kleie oder Vollweizen ist dies möglich. Versuchen Sie es mit einer zusätzlichen Knetphase: Lassen Sie den Teig nach dem Ende der ersten Knetphase wie gewohnt gehen und stoppen Sie dann das Gerät. Schalten Sie es danach wieder ein und starten Sie das Programm von neuem. Es durchläuft jetzt alle Phasen noch einmal von vorn, wodurch mehr Luft in den Teig gerührt und Wasser gebunden wird.
- Durch feuchte Zutaten wie Dosenfrüchte, Joghurt oder Apfelmus kann das Innere des Brotes zu feucht werden. Reduzieren Sie solange eßlöffelweise die anderen Flüssigkeiten, bis Sie ein besseres Ergebnis erzielen.

Das Brot ist zu stark aufgegangen

- Wenn das Brot höher als geplant aufgegangen ist, haben Sie zuviel Hefe verwendet. Wiegen Sie die Mengen immer genau ab.
- Zu viel Zucker kann dazu führen, daß die Hefe stärker treibt. Reduzieren Sie die Zuckermenge oder die süßen Zutaten.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge um einen Eßlöffel. Dadurch treibt die Hefe weniger stark.
- Fein gemahlenes Mehl kann dazu führen, daß das Brot zu sehr aufgeht. Bei feineren Mehlen ist nicht so viel Hefe nötig wie bei schweren oder gröberen Mehlen.

Die Brotrinde ist verschrumpelt

Wahrscheinlich fehlt dem Brot die Feuchtigkeit. Wenn der Teig zu trocken ist, läßt er sich nicht richtig kneten. Reduzieren Sie entweder die Mehlmenge um 1/8 Tasse oder erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge eßlöffelweise, bis Sie die richtige Mischung gefunden haben.

Das Brot ist zu hart oder nicht aufgegangen

- Wenn Sie steingemahlenes Mehl oder Weizenvollkornmehl verwenden, kann es sein, daß das Brot flacher ausfällt.
  Wenn Ihr Brot gar nicht aufgeht, kann das an zu wenig oder zu alter Hefe liegen.
- Zu kaltes oder zu warmes Wasser führen auch dazu, daß Hefe nicht richtig treibt.
- Überprüfen Sie die Salzmenge.

In hochgelegenen Gegenden

Der niedrige Luftdruck in den Bergen bietet der Hefe weniger Widerstand und die Brotmischung kann die durch die größere Ausdehnung bewirkte Form nicht halten.

- Reduzieren Sie die Hefemenge ein wenig. Dadurch geht das Brot u.U. langsamer auf.
- Sie können auch die Wassermenge um bis zu 1/8 Tasse reduzieren.
- Die Alternative wäre ein feiner gemahlenes Mehl. Es ist leichter und behält in Höhenlagen eher seine Form.

Das Brot geht jedes Mal unterschiedlich auf und sieht anders aus

Die Form und Höhe des Brotes hängen von der Zimmertemperatur und der Ruhezeit ab, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist. Außerdem haben Schwankungen bei der Abmessung der Zutaten Auswirkungen auf das Endprodukt.

Das Brot riecht nicht gut

Wenn Sie zuviel Hefe oder Zutaten verwendet haben, die nicht frisch waren, kann dies dazu führen, daß das Brot schlecht riecht. Das Schnellback-verfahren erfordert eine größere Menge Hefe. Das kann zu einem stärkeren Geruch führen.

In der Brotmitte ist ein Loch

Beim Kneten des Brotes sammeln sich bisweilen Gasbläschen an. Das ist nicht ungewöhnlich.

Kann die Menge der Zutaten halbiert oder verdoppelt werden?

Nicht ohne weiteres. Der Brot-Back-automat ist für eine optimale Zutaten-menge für das Kneten, Mischen und Backen bestimmter Brotgrößen konzipiert. Wenn Sie kleinere Mengen verwenden, werden die Zutaten nicht richtig vermengt. Bei größeren Mengen geht das Brot über den Rand der Brotbackform hinweg auf und wird nicht gebacken.

Kann statt Trockenmilchpulver Frischmilch verwenden werden?

Ja, aber Sie müssen dann die im Rezept angegebene Wassermenge um die verwendete Menge Milch reduzieren. Frischmilch ist nicht empfehlenswert, wenn Sie mit der Zeitschaltuhr arbeiten, weil die Milch bis zum Beginn des Backverfahrens sauer werden kann.

Stellen schwerere Teigmischungen ein Problem für die Maschine dar?

Nein. Es ist eine Besonderheit der Maschine, daß der Knethaken bei schwereren Rezepten langsamer arbeitet. Das deutet nicht auf ein Problem hin, es ist jedoch ratsam, einen zusätzlichen Eßlöffel Flüssigkeit hinzuzugeben.

REINIGEN UND PFLEGEN

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie zunächst das Gerät ganz abkühlen.

Die Backform ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Vermeiden Sie jede Berührung mit scharfkantigen Gegenständen.

Backform

Die Backform ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie sie auch nicht in Wasser! Wischen Sie die Backform innen und außen nur mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reiniger und Scheuertücher, da diese die Antihaftbeschichtung der Backform zerstören.

Knethaken

Wischen Sie den Knethaken mit einem feuchten Tuch ab.

Sollte sich der Knethaken sehr schwer aus der Backform lösen lassen, so geben Sie heißes Wasser in die Backform und lassen Sie es für einige Zeit in der Backform stehen. Das heiße Wasser weitet die Verbindung des Knethakens, und so läßt er sich dann einfach abziehen.

Innen

Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch aus.

Deckel und Sichtfenster

Wischen Sie den Deckel und das Sichtfenster mit einem Lappen mit normalem Seifenwasser ab. Anschließend gründlich mit klarem Wasser nachwischen und trocknen lassen.

STÖRUNGEN

Die Maschine reagiert nicht

Die Programme 4, 5 und 6 starten zertverzögert. Das ist normal und ist kein Gerätefehler.

Nach einem Backvorgang muß die Maschine einige Stunden abkühlen. Es ist also nicht möglich, mehrere Brote direkt nacheinander zu backen.

Anzeige „Err"

Das Gerät ist entweder zu heiß oder es liegt ein anderer Fehler vor. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ggf. abkühlen und versuchen Sie es danach erneut, den Backautomaten in Betrieb zu nehmen.

Keine Anzeige:

Bitte überprüfen Sie in diesem Fall die Stromverbindung.

TCHIBO GARANTIE

Tchibo übernimmt 12 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Dieser Brot-Backautomat wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Tchibo garantiert für die einwandfreie Beschaffenheit des Gerätes und übernimmt die volle rechtliche Gewährleistung.

Garantie-Service:

Stellen sich während der Garantiezeit Mängel heraus, füllen Sie bitte den »Garantie-Service-Scheck« aus und schicken Sie ihn zusammen mit dem sorgfältig verpackten Backautomaten an das Tchibo Service-Center.
Den »Garantie-Service-Scheck« finden Sie in diesem Heft.

☞ Nur wenn Sie das Gerät direkt an das angegebene Service-Center senden, kann eine zügige Bearbeitung erfolgen.

Treten wider Erwarten technische Schwierigkeite auf oder haben Sie Fragen zu den Backresultaten, rufen Sie zuerst die Beratung an. Oft kann unser Fachpersonal telefonisch weiterhelfen.

Reparatur-Service:

Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, fallen nicht unter die Garantie.

Sie können derartige selbstverursachte sowie nach Ablauf der Garantiezeit aufgetretene Schäden aber zu einem 36 Monate ab Kaufdatum gültigen Pauschalpreis von DM 50,- bzw. ÖS 352,- inkl. MwSt. und Verpackung, zzgl. Porto und Nachnahmegebühr ebenfalls vom Tchibo Service-Center beheben lassen.
Verwenden Sie in diesem Fall bitte den »Reparatur-Service-Scheck« aus diesem Heft.

Bei Rückfragen geben Sie bitte die Artikel-Nummer an: **58667**.

TCHIBO SERVICE-CENTER
Reparaturannahme H. Schäuble
Angelweg 3
D-79206 Breisach
☎ Beratungstelefon: 01803 / 20 34 10
Abrechnung zum Ortstarif im 30 Sekunden-Takt.
Mo–Fr von 9.00 bis 16.00 Uhr
oder faxen Sie uns 07664 / 93 17 23

TCHIBO 12 MONATE GARANTIE-SERVICE-SCHECK
FÜR BROT-BACKAUTOMAT

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name ______________________________

Straße, Nr. ______________________________

PLZ, Ort ______________________________

Datum, Unterschrift ______________________________

Liegt kein Garantiefall vor:
(bitte ankreuzen)

- ☐ Schicken Sie den Artikel bitte unrepariert gegen entstandene Portokosten per Nachnahme zurück.
- ☐ Reparieren Sie den Artikel zu den »Reparatur-Service-Bedingungen«.

TCHIBO REPARATUR-SERVICE-SCHECK
FÜR BROT-BACKAUTOMAT

Nach Ablauf der Garantie und bei selbstverursachten Schäden reparieren wir Ihr Gerät zu einem 36 Monate ab Kaufdatum gültigen Pauschalpreis von DM 50,- bzw. ÖS 352,- inkl. MwSt. und Verpackung, zzgl. Porto und Nachnahmegebühr.

Bitte diesen Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

TCHIBO SERVICE-CENTER
Reparaturannahme H. Schäuble
Angelweg 3
D-79206 Breisach